

Moelleux au chocolat cœur coulant pur beurre 100 g

Article : 100445



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Gâteau au chocolat, 100g, cuit et surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Pur beurre. Gâteau moelleux au chocolat (21,9%) avec un cœur coulant. Carton de 18 pièces, soit 1,8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	ŒUFS, chocolat (21,9%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre, beurre (LAIT), eau, farine de blé (GLUTEN), poudre de cacao (1,9%), poudre de LAIT entier.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat	Union Europ., Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes :	Fruit à coque
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 02/04/2024 11:21

N° de version : 7.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	65 système métrique (+/-5)		

Atouts

Atout : Le moelleux au chocolat cœur coulant : un incontournable des cartes desserts !
Une recette pur beurre, une mention valorisante sur votre carte

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24 heures entre 0 et 4°C

Mise en œuvre : Pour les petits volumes : sans décongélation, retirer le support en aluminium, mettre sur assiette au micro-ondes, à 600W entre 45 et 60 secondes en fonction des volumes|Sans décongélation, retirer le support en aluminium et mettre sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 185°C, pendant 9 à 10 minutes.|Remise en température compatible en chariot de remise en température

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,504	359	19	12	40	35	2.3	5.5	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	432	495	240	Colis	240	1200x800x1750	
Couche	27	0	15	Colis	15		
Pièce unitaire	0.1	0	0.06	Colis			
Colis	1.8	1.96	1	Colis		232x232x99	13452280078110